



Volker grillt aus Leidenschaft

Auf seinem Blog «no-veggie.de» zeigt Volker Göbel, warum das Grillen seine wahre Passion ist. Aber keine Angst: Auch wenn der Name etwas anderes suggeriert, kommen dabei auch fleischlose Rezepte vor.

Zugegeben, die Welt der Grill-Fanatiker und BBQ-Aficionados kann auf alle, die nur gelegentlich ein Stück Fleisch auf dem Grill zubereiten, ganz schön abschreckend wirken. Entsprechend ist auch die Auswahl an hoch spezialisierten Grill-Blogs unübersichtlich gross und oft richten sich diese Seiten nur an höchst ambitionierte Enthusiasten. Der Blog www.no-veggie.de ist da erfrischend anders. Auf seiner Seite zeigt Volker Göbel, aufgewachsen in München, aber der Liebe wegen ins Saarland gezogen, warum das Grillen seine grosse Leidenschaft ist. Volker, ein glücklich verheirateter Vater von drei Kindern, ist zwar kein gelernter Koch, aber jemand, der seinem Hobby mit äusserster Hingabe nachgeht und seine Leserschaft so mit jedem Rezept auf eine ausführlich dokumentierte kulinarische Reise mitnimmt. Mit seinen drei Grills, einem Weber Spirit 320E, einem günstigen Smoker (auch Chinadose genannt) und, wie es sich für einen Saarländer gehört, natürlich auch einem «Schwenker» (Eine dreibeinige Konstruktion, die den Rost, an einer Kette befestigt, freischwebend über dem Feuer hält. Um das Fleisch zu garen, wird der Rost in Schwung gebracht.) probiert der Blogger jede Menge aus und hält die eigenen Rezepte akribisch fest. Etwa bei einem seiner Vorzeige-Gerichte, den Spareribs nach der 3-2-1-Methode: Das Fleisch mit einem Rub einreiben, über Nacht ruhen lassen, dann während drei Stunden bei 120 Grad indirekt grillen, dann in einer Form mit Apfelsaft zwei Stunden dämpfen lassen und schliesslich mit Barbecue-Sauce glasieren und eine Stunde lang bei 150 Grad zu Ende grillen. Klingt kompliziert, ist aber, da jeder einzelne Arbeitsschritt genau beschrieben und abgebildet ist, keine Hexerei. Und letztlich wird man mit unglaublich aromatischem Fleisch belohnt, das förmlich vom Knochen fällt. Neben



vielen anderen Grillrezepten erfährt man auch Hintergrundwissen zu den Themen Marinaden, Saucen, Rubs, Fleischzuschnitte, richtiges Würzen, Arbeiten mit dem «Dutch Oven» oder die Entzauberung verbreiteter Grillmythen. Darüber hinaus hat Volker auch noch eine schöne Auswahl an Pastarezepten, passenden Salaten bis hin zu Wildgerichten im Repertoire. Zum Bloggen kam der Saarländer eher zufällig: Da er seine Rezepte immer auf seinem Notebook in einem Rezeptordner gesammelt hatte und dann ein Online-Grillforum entdeckte, in dem viele User ihre Rezepte und Grillvariationen beschreiben und bebildert präsentieren, reizte es ihn auf einmal ungemein, selber etwas zu posten. «Ich habe gleich gemerkt, dass es mir einen Riesenspass macht, anderen von meinen Grillerlebnissen zu berichten und die dazugehörigen Bilder zu veröffentlichen.» Auf der Suche nach Rezepten und Ideen, stiess er dann immer wieder auf zahlreiche Foodblogs und dachte sich: Das wäre doch etwas für mich! Und ziemlich bald war «no-veggie.de» geboren. Und nur, um Missverständnissen vorzubeugen, stellt Volker gleich augenzwinkernd klar: «Der Name soll aber nicht bedeuten, dass ich etwas gegen Vegetarier oder Veganer habe, jeder soll das essen, worauf er Lust hat und ich esse eben gerne Fleisch... ausser Lamm.» Tatsächlich findet man auf dem Blog auch fleischlose Rezepte wie Möhren-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch, Porridge oder eine Pastasauce aus ofengerösteten Tomaten. Doch Volkers wahre Passion ist und bleibt die Arbeit am Grill, besonders gerne dann, wenn er andere bekochen darf: «Meine Kids stehen voll auf Burger, da habe ich mir letztes Jahr zu meinem Geburtstag eine Gas-Plancha gegönnt. Aber ganz gerne koche ich für Gäste einen schönen Schweinekrustenbraten!» Ja, da kommen die bayrischen Wurzeln wieder durch.

no-veggie.de auch auf Instagram, Facebook und Pinterest